Des Vaterlandes Kochtopf

Allerlei Rezepte für
Küche und Herz
in kriegerischen Tagen

von

Ida Boy-Ed

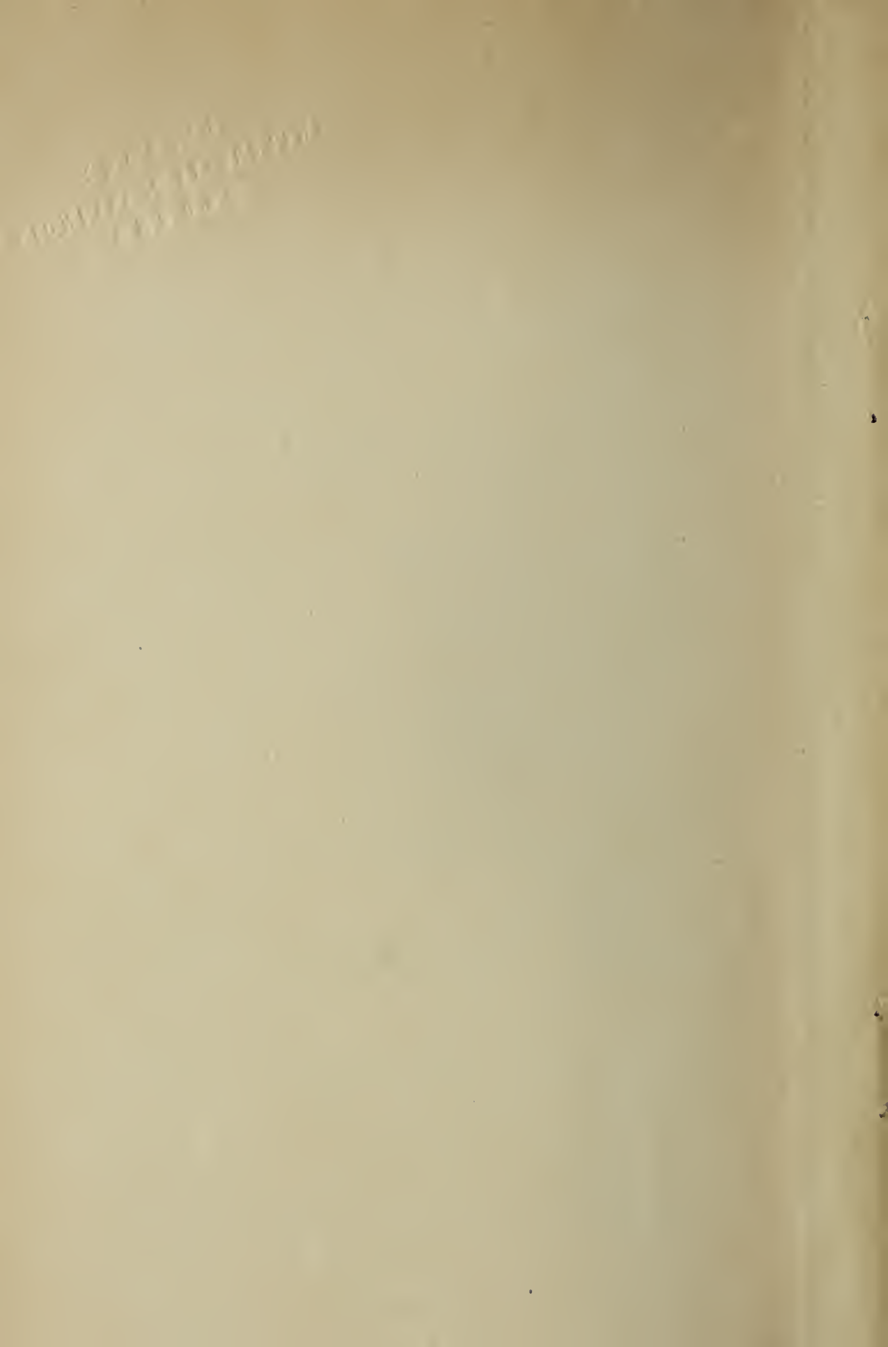
Des Vaterlandes Kochtopf

Allerlei Rezepte für
Küche und Herz
in kriegerischen Tagen

von

Ida Boy-Ed

Druck und Verlag August Scherl G. m. b. H.
Berlin



I.

Ein Gespräch, gewissermaßen als Vorwort.

Der Herausgeber: „Bitte, schreiben Sie uns doch eine Novelle oder einen Roman aus der Kriegsstimmung heraus."

Ich: „Nein, noch lange nicht. Erstens kann ich keine Erregungen schildern, wenn ich noch in ihnen zittere. Und zweitens ist ein Kochbüchlein jetzt nötiger als alle schöne Literatur. Oft habe ich schon gehört, daß zu viel Romane geschrieben werden, und daß es zu vielerlei philosophische Systeme gibt. Aber daß es zu viele gut und leicht nutzbar zusammengestellte Speisefolgen gäbe und zu viel klare Kochvorschriften, hat noch kein Mensch gesagt. Besonders keine Hausfrau. Und die Küchenfrage ist jetzt auch eine Bewaffnungsfrage geworden."

Der Herausgeber: „Sie wollen als Henriette Davidis in Feldgrau, als Jeanne d'Arc mit dem Kochlöffel auftreten?"

Ich: „Nein. Ich will kein Kochbuch herausgeben, das von der Aalsuppe bis zu den Zuckergurken alles, was da fleucht und kreucht und grünt und blüht, lückenlos alphabetisch in Rezepte einfängt. Nur eine kleine, vertrauliche Unterhaltung will ich mit meinen Leserinnen haben, die Ratlosen leise ein bißchen mit dem Ellbogen anstoßen, um ihnen Richtungen anzudeuten."

Der Herausgeber: „Demnach eine Improvisation?"

Ich: „Durchaus! Während all der Jahre meiner schöpferischen Tätigkeit haben mir zahllose Leser und Leserinnen dafür gedankt, daß sie sich in diesen oder jenen Kämpfen, die ich

schilderte, wiederfanden und durch mich kraftvoller überwinden lernten. Nun, nachdem ich den Frauen oft und oft auf den Kopf zugesagt habe, wie es in ihren Seelen aussieht, will ich ihnen gern einmal zeigen, wie es in diesen trotzigen Zeiten in meinem Kochtopf zugeht! Ich nehme vor ihren Augen den Deckel ab und lasse sie hineinschauen auf das, was da kräftig und einfach brodelt. Vielleicht bekommen sie Lust zum Nachmachen."

II.

Zweites Vorwort? Oder setzen wir uns gleich zur Suppe nieder? Fällt uns gar nicht ein, denn das wäre nicht methodisch. Und wir lesen doch alle Tage, daß das Methodische unsere Stärke ausmacht und uns den Sieg bringt. Einige äußerst wichtige und grundlegende Bemerkungen wollen sich die Leserinnen (übrigens hoffe ich auch auf Leser) einprägen.

1. Die Küchenschürze kleidet entzückend! Sie gibt jeder Frau in den Augen der Männer zum mindesten ebensoviel Liebreiz wie der schönste Putz. Außerdem ist die Küchenschürze jetzt, bei der Umwertung und Neueinschätzung vieler Dinge, eine gewissermaßen kriegerisch-ritterliche Amazonentracht.

2. Von allergrößter Wichtigkeit für den alltäglichen Familientisch ist mehr als je Abwechslung! Gerade sie scheint jetzt so schwer zu erzielen. Aber es scheint eben nur so.

3. Grundsätze sind immer etwas Schönes und Stärkendes; sie geben dem Gemüt Ruhe und Halt, und besonders ist das Vergnügen, ihnen gelegentlich zuwiderzuhandeln, recht erfrischend. Ich will also meinen Kriegsküchengrundsatz hier aufstellen. Die Abwehr gegen Englands Aushungerungsplan ist sein geistiger Vater, das frauenzimmerliche Vergnügen am Beherrschen des Materials seine seelische Mutter. — Drei Mittagsmahlzeiten bleiben fleischlos; das Abendessen sei fast — eine brotlose Kunst!!

4. Das Material ist jetzt wichtiger als das Geld!! Doch ergibt sich von selbst durch richtige Verwendung des ersteren eine Ersparnis des letzteren.

Die Küchenwirtschaft, die ich hier darlege, kann für drei Personen mit 120 bis 130 Mark einen Monat lang bestritten werden. An Vorräten waren noch in Keller und Speise-

kammer: Eingemachtes, Tee, Äpfel und Kartoffeln teilweise. Wer noch billiger leben will, kann leicht ersehen, wie von den angegebenen Speisen diese und jene fortzulassen sei; auch ist es ein Unterschied, ob Männer am Tisch sind oder nur Frauen und Kinder.

III.

Jedes Kochbuch, sei es ein lexikalisches Werk von vielen Bänden oder ein Heftchen wie dieses, hat mit einer großen Hemmung im Nutzen zu kämpfen, davon Männerköpfe sich nichts träumen lassen. Denn Männer denken immer: Alles liegt an der Frau; sie kann kochen oder sie kann es nicht. Sehr voreilig gedacht! Viel liegt an den Schranken zwischen Stamm und Stamm. Es gibt geographisch-kochtöpfische-eigenbrötlerische Gewohnheiten, Veranlagungen, Geschmacksrichtungen. Gar nicht der ungeheuren Schwierigkeiten zu gedenken, die durch die gänzlich verschiedenen Benennungen fast der meisten Dinge entstehen. Erst auf dem Wege der anatomischen Erinnerungen wird es einem klar, daß der Lungenbraten des Süddeutschen unser norddeutscher Kalbsrücken ist, und nicht alle sprachlichen Klüfte sind so leicht überbrückbar wie die zwischen Kloß und Knödel, die sich unter jedem Sternbild als Artgenossen zu erkennen geben. Gewisse Speisen haben sich ja im Zeitalter des Verkehrs neue Bezirke erobert. Man kannte und aß z. B. in Nordwestdeutschland früher kaum Sauerkraut. (Meine Kriegskinder, aus Arbeiterfamilien stammend, hatten es noch nie gegessen und mochten es nicht. Ein so wohlfeiles und infolge der Milchsäure, die es enthält, so bekömmliches Nahrungsmittel war also den Leuten ganz fremd.) Jetzt wird es, gerade in besseren Kreisen, viel gegessen. Wir norddeutschen Frauen sind in der gegenwärtigen Lage im Vorteil, weil wir in den süßen Suppen, Obstsuppen, Grützen aller Art eine prächtige, nahrhafte Hilfe für unseren Speisezettel haben; und der norddeutsche Eheherr lehnt sich nicht dagegen auf.

Viel Erhebendes haben uns die Volkspsychologen gesagt davon, daß all die ungebrochenen Eigenschaften der verschiedenen deutschen Stämme (auf welche Eigenheiten die Feinde als Trennendes spekulierten) ein im tiefsten Sinn Förderliches und Ergänzendes seien. Da meine ich nun so: Wir Frauen

denken, was dem Geschmack der Seele schön deucht, soll auch dem Geschmack der Zunge aufzuzwingen sein. Nämlich das Ergänzende auch in der Küche!

Wir haben ein Sprichwort, wir Niedersachsen: Wat de Buer nich kennt, dat it he nich!

Laßt uns keine Bauern sein, sondern lernen, zu essen, was wir noch nicht kannten. Wobei ich aber in keiner Weise an gekünstelte, mühsame und fremdartige Kochwerke denke! Nur das Einfache kann uns jetzt frommen, und knifflige Versuche mit sonderbaren Rezepten können zur Materialvergeudung führen. Mein Speisezettel ist natürlich norddeutsch; doch huschen allerlei Anklänge durch ihn hin an Reisen und Beobachtungen, denn an vielen Tischen in vielen Ländern habe ich als aufmerksame Esserin gesessen.

Es scheint, als ob dieser Absatz sich zur dritten Vorrede auswächst; derlei durfte sich Jean Paul erlauben — seither ist es aber aus der Mode gekommen. Wahrscheinlich, weil nicht immer hinter den Vorreden die gediegene Fülle kam wie bei ihm. Hier bei mir gähnt aber keine Leere, sondern im Gegenteil: es wird viel von Kohl gesprochen werden. Wir wollen es indessen auseinanderhalten: nur von vegetabilischem.

Geschwind will ich (um die verkappte dritte Vorrede zu Ende zu bringen) noch anmerken, daß ich Maß und Gewicht nicht angebe. Jede leidlich geschickte und nur etwas erfahrene Köchin ermißt mit Auge und Hand das Quantum, das für die Häupter ihrer Lieben nötig ist. Und wenn irgendwo, heißt es am Küchentisch: „Wenn ihr's nicht fühlt, ihr werdet's nie erjagen."

Auffallen wird es ja den Leserinnen, daß ich meinen Tisch fast gewürzfrei halte. Das hat mit dem Krieg und der augenblicklichen Lage nichts zu tun; es ist schon seit vielen Jahren meine feste Überzeugung und durchgeprüfte Erfahrung, daß Gewürze etwas Betrügerisches, Aufschminkendes, Schreiendes sind. Und ich liebe die Klarheit und Wahrheit des guten Materials.

Am einfachsten verstehen wir uns, glaube ich, wenn ich offenherzig erzähle, was ich für vier Wochen lang als streng innegehaltenen Küchenzettel aufstellte. Soll ich jesuitisch verschweigen, wenn einem Gast zuliebe einmal mehr der Delikatessenhändler als das vaterländische Gewissen zufriedengestellt

wurde? Aber auf diese Ausnahmen und wie auch sie zum Nutzen des Ganzen dienen können, komme ich später. Durch meinen Küchenzettel nebst Kochanweisung beantworte ich vielleicht auch mancher Frau die Frage, „die unser ganzes Lebenlang uns ewig in den Ohren gellt“ — die Frage, die ein Fluch wird, wenn man wenig über sie nachdenkt, und spielend leicht sich beantworten läßt, wenn man sie als volkswirtschaftlich wichtig oft und liebevoll überlegt — die Frage: Was wollen wir morgen essen? (Ganz Leichtfertige tun sie sogar erst vormittags, und da heißt es: Gräßlich — was sollen wir nur heute essen? Wer schon mit solchem Seufzer der Ungeduld anfängt, hat bereits fahrlässig gehandelt.)

Wir aber, die wir unser Vaterland lieben, wir gehen mit freudigem Stolz an unsere Hausfrauenpflichten. Wir wissen doch: Arbeit war immer Sittlichkeit, jetzt ist sie hohe Ehre geworden! Beglückt, wer sie in Gesundheit leisten kann. Es gibt auch keine, die nebensächlich oder gering wäre. Wir denken an den Professor, der im Felde Kartoffeln schält, und an den Juristen, der vielleicht den Stall ausmistet, und an alle, alle, die sich draußen vor gar nichts Hartem, Grobem, Widrigem scheuen, wenn es nötig ist. — Beschämen lassen wollen wir uns nicht von ihnen!

Das vortrefflich Einfache, das kernig Nährende wollen wir auch zierlich anrichten und den Tisch recht einladend decken. Da jetzt alles bei uns militärisch zugeht, erinnern wir uns des alten Kavalleristenspruchs: Gut geputzt ist halb gefüttert. Wer keine immer frischen Blumen im Kristallglas halten kann, wird doch immer irgendein nettes, grünendes Gewächs im irdenen Topf (aber nur nicht mit Seidenpapier umpluştert) auf das weiße Tuch stellen. Die ersichtliche Sorgfalt wirkt gleich auf die Stimmung.

Und Stimmung ist alles! Sie ist die Mutter der Hoffnung und des Mutes. Drum wollen wir sie vor allen Dingen um den Eßtisch glänzen lassen. Man kann sie sich erzwingen.

Erste Woche.

Sonnabend. Mittags: Fleischsuppe mit dickem Reis, Rindfleisch mit Meerettichtunke und Brühkartoffeln. Auch Gemüse und Preiselbeeren, wenn das Haushaltungsgeld dazu reicht. Abends: Buchweizengrütze mit Milch. Sprotten oder Bücklinge mit Bratkartoffeln.

Küchenweisheit hierzu: Jetzt ist es stets vorteilhaft, fette Fleischstücke zu nehmen; der menschliche Körper braucht Fett, und Butter soll gespart werden. Rinderbrust ist für größere Familien das beste Stück; kleinere Hausstände wählen lieber etwas aus der Keule. Ob man nun ¼ Pfund oder weniger auf den Kopf rechnen will, ist Geldfrage. Immer wird es klug sein, gerade nur für die eine Mahlzeit das Maß zu berechnen. Aber bei einigen Gerichten sind die Reste zu angenehm, als daß man nicht reichlicher kochen sollte; dazu gehört Rindfleisch. Außerdem läßt sich das Fett vorzüglich noch zwischen die Bratkartoffeln schneiden. — Vielfach setzen gerade die norddeutschen Köchinnen das Rindfleisch mit kaltem Wasser auf; etwas Verkehrteres kann man gar nicht tun! Das Wasser muß sieden, wenn man das Fleisch hineintut, dann bleibt es viel saftiger und nahrhafter. Die Suppe freilich bekäme dann eine bläßlichere Farbe; um dem etwas ungünstigen Eindruck zu begegnen, tue man einen Teelöffel voll braun gebrannten Zuckers daran. Ein paar Stücken Zucker, in einem Töpfchen aufgelöst und braun gekocht, sind in der Küche ein sehr billiges, sauberes und geschmackverbesserndes Färbemittel für Suppen und Saucen. — Der Grütze begegnet man in Norddeutschland alle

Tage und bei reich und arm. Wir nennen auch die flammeri-artigen Formen aus Fruchtsäften und einem dickenden Delikateßmehl „Grütze“ und füllen über einem guten Stück von ihr die Milch in jeden Suppenteller. Buchweizengrütze wird nicht in eine Form getan, sondern als heißer, dicker Brei aufgetragen; die Milch dazu bleibt am besten kalt. In wenig Wochen wird man keine mehr haben, bis zur nächsten Ernte; also nutze man noch den letzten Vorrat.

Sonntag. Mittags: Fleischbrühe vom Tage vorher in Tassen. Kleine Hammelkeule mit Pellkartoffeln und Rosenkohl. Rhabarberkompott. Feigen, Datteln, Nüsse. Abends: Bratkartoffeln mit den Rindfleischresten; Käse. —

Sind es reichlich Rindfleischreste, so mache man von Fett, einer braunen Mehlschwitze und Kapern eine Tunke und schneide das Fleisch hinein. Sind es knappe Reste, wiege man sie grob mit einem Apfel, mehreren Kartoffeln, Gurken und Rotebeeten zusammen und vermenge sie tüchtig mit Öl, Zitronensaft oder Essig, einer Prise Zucker, Salz, Senfpulver und sehr wenig Pfeffer zu einem wohlschmeckenden Salat.

Rhabarber steht nun schon in dicken, roten Bündeln in den Gemüsehandlungen; diese leuchtenden Riesenstengel kommen noch aus Italien; aber sehr früh erscheint auch der kürzere, dunkelgefärbte Stengel des heimatlichen Rhabarbers. Die Haut wird von den Stengeln gezogen, diese in Stücke geschnitten und mit Zucker geschmort. Ein köstlich erfrischendes und gesundes, billiges Kompott.

Montag. Mittags: Gemüsesuppe, Kartoffelkuchen mit Fruchtgelee. Abends: Die Hammelbratenreste mit Kartoffelmus. Äpfel. —

Hierzu ist viel zu bemerken: Die Gemüsesuppe ist gewissermaßen ein Kunstwerk aus zusammengestohlenen Motiven. Je erfinderischer ein Kopf im Verarbeiten der Gedanken anderer Leute ist, desto ruhmreicher oft der Erfolg. Diese höchst betrübliche Tatsache im Kunstringen und Leben sehen wir in der Küchenpraxis kalt lächelnd als etwas Lobenswertes an. Die Gemüsesuppe ist ein Thema con variazione. Sie kann graziös, sie kann kolossalisch sein. Immer ist sie nahrhaft. Alle Launen kann man an ihr auslassen. Man koche alle her-

kömmlichen Suppenkräuter, wie Porree, Sellerie, Petersilienwurzeln, Mohrrüben. Dazu tut man: ein ramponiertes Blumenkohlköpfchen, ein zerzupftes Kohlblatt, Kohlrabi, kleine Rübchen, ein paar weiße Bohnen, ein paar Kartoffeln, einen guten Löffel voll Reis — kurz, was man gerade bekommen kann. Je unentwirrbarer das Durcheinander zusammengekocht ist, desto besser wird es munden. Hat man von der Fleischbrühe am Sonnabend noch abgeschöpftes Fett (und man muß es haben!), so genügt das als willkommene Zutat. Sonst können es auch zwei Bouillonwürfel oder eine Messerspitze Fleischextrakt sein. — Die Kartoffelkuchen anlangend, bekommen sie am besten, wenn sie aus tags vorher gekochten Pellkartoffeln, die gerieben werden, einem Zusatz von roh geriebenen Kartoffeln, etwas Grieß, Eiern (eines für zwei Personen gerechnet) mit Salz angerührt werden. Man backt sie gleich Eierkuchen flach in der Pfanne; man kann dies mit Margarine tun, denn Schmalz ist nicht jedermanns Sache. Es erinnert so fettbrandig an Vogelwiesen, Drehorgelklänge und Karussellherumkreisen. Fruchtgelee dazu (von Johannisbeeren, Brombeeren oder Äpfeln) hat fast jede Hausfrau in der Vorratskammer. — Der Hammelbratenrest, der für den Abend vorgesehen ist, wird nach seinem Umfange behandelt. Als zweifelsfreie Sache von unbestreitbarer Einheit, nämlich als Hammelbraten an sich, in seine Tunke eingeschnitten; oder als Haschee, ziemlich klein gewiegt, mit der Tunke, etwas Milch und einer Zwiebel durchgeschmort. —

Dienstag. Mittags: Schweinskotelett mit Kartoffelsalat. Apfelreis. Abends: Nudeln mit Butter. Rhabarbergrütze mit Milch. —

Kartoffelsalat! Der, den Frida Hempel einmal in New York ihren Gästen vorgesetzt hatte, wurde berühmt. In New York wird alles sofort berühmt und photographiert und interviewt. Trotzdem dies also ein interviewter Kartoffelsalat war, habe ich sein Rezept nicht erwischt. Meine beiden sind aber auch nicht von schlechten Eltern. Großmütig will ich nämlich hier gleich zwei hersetzen. Schon am frühen Morgen koche man Pellkartoffeln (hübsch ist es, gleichmäßig mittelgroße zu nehmen), pelle sie heiß ab, schneide sie in Scheiben, die man in eine Terrine tut. Kochend heißes Wasser wird darauf ge-

gossen, daß sie gerade eben bedeckt sind. So stehen sie mindestens zwei Stunden, länger schadet nicht. Eine Stunde vor Tisch wird Öl, Essig, ein wenig sehr fein gehackte Zwiebel und Salz dazu gerührt; am erwünschtesten ist, auch ein Eigelb daran zu wenden. Dieser Salat hat in seinem Charakter geradezu etwas innig Kraftvolles. Zweite Weise, gewissermaßen die Gelbveigleinweis': Die Kartoffeln (natürlich stets in der Schale gekocht) werden in sehr dünne Scheiben geschnitten und mit Öl locker durchmengt. Man mischt, im Salatlöffel, in den Zitronensaft oder Essig, Salz, Senfpulver, eine winzige Prise Zucker und tut es zu dem schon geölten Salat. Zuletzt gibt man ein zerhacktes, hartgekochtes Ei, das Gelbe wie das Weiße, noch darunter. — In üppigeren Zeiten wird er ja mit Trüffelscheiben belegt. Trüffelscheiben sind aber, so kommt mir jetzt vor, teilweise eine Autosuggestion, denn ohne sie schmeckt es ebensogut. — Muß ich den Apfelreis beschreiben? Apfelmus und in Milch dickgekochter Reis lagenweise in eine Schüssel getan, alles recht heiß; darüber gießt man etwas braune Butter und streut Zucker und Zimt auf. — Die Rhabarbergrütze aber ist Speise gewordene Poesie. Ihre Farbe erinnert an die rosa Sonnenuntergänge Ägyptens; ihr Geschmack sänftigt die zornigsten Gemüter! Die zerkochten Stengel werden auf ein Sieb geschüttet. Der Saft, gezuckert, wird wieder aufgekocht und mit einem Delikateßmehl zum Flammeri verdickt. Solche Mehle sind: Sagomehl, Stärkemehl u. a. Diese Grütze wird kalt gegessen und Milch darauf gegossen.

Mittwoch. Mittags: Graupenschleimsuppe. Irgendwelche billigen Fische: Dorsch, Schellfisch, Kabeljau, bald auch Butt oder Schollen, Zander. Tunke dazu. Salzkartoffeln. Käse. Abends: Risotto. Äpfel, Feigen, Nüsse.

Die einfachste Küchenweisheit ist, daß jede Tunke zum Fisch (falls man nicht an die feinen Musselin-, Pilz-, Austern- und Kaviartunken denkt) billiger kommt als zerlassene Butter. Als wohlfeilste kann man Senf-, Petersilie- und Travemünder Tunke ansprechen. Aus Margarine und Mehl wird eine Schwitze bereitet, langsam ein Teil Fischwasser und ein Teil kochendes Wasser zugegossen, Senf oder gehackte Petersilie mit Pfeffer hineingetan. Bei der Travemünder Sauce schwarze Pfefferkörner. Hartkäse als Abschluß — denn hinter einem

Fischessen muß irgendein Schlußpunkt stehen — kann man sehr gut ohne Brot und Butter nehmen. — Wer in Italien war, liebt Risotto. Ich habe ein echtes Rezept; hier ist es: Die Butter im Topf schmort erst eine Zwiebel, die dann aber, ehe der Reis hineinkommt, herausgenommen wird, denn sie ist ja eigentlich ein Scheusal! Aber ganz entbehren kann man sie nicht, auch wenn man sie haßt. Das ist wie mit den sehr unsympathischen Menschen — einige gehören nun einmal stets zum Bilde unserer Umwelt. Aber wir wollen nicht vom Reis abkommen, den wir ungewaschen in den Topf schütteten! Ungewaschenheit ist immer etwas Gräßliches. Bei Essenszutaten erweckt sie beängstigende Vorstellungen. Man kann den Reis zwischen zwei reinen Tüchern tüchtig reiben, davon wird er auch sauber. Zwischen den Milliarden von Körnern, mit denen er von Indien, Spanien oder Italien angereist kam, hatte er ja auch kaum Gelegenheit, staubig zu werden. Also im Topfe in der Butter ist er nun; langsam gießen wir Brühe zu. (Auf ein Pfund Reis etwa ein Liter Flüssigkeit, die aus heißem Wasser bestehen kann, worin Fleischextrakt getan ward; denn besonders Fleischbrühe zum Risotto herzustellen, verbietet sich jetzt.) Nebenbei löst man ein bißchen Safran in einer Tasse Flüssigkeit auf und schüttet ihn zum Reis, unter den man auch noch ¼ Pfund geriebenen Parmesankäse rührt. Zu allerletzt ein Stückchen roher Butter daran gewandt, gibt dem Reis noch einen Glanz, als ob ein Sonnenstrahl auf hellen Messing im Abendschein fällt.

Donnerstag. Mittags: Gulasch mit Kartoffeln. Flammeri mit Fruchttunke. Abends: Apfel und Kartoffelmus gemengt, mit braunem Speck. Käse.

Gulasch kann jede Frau bereiten; das wäre Raumverschwendung, hier dazu Anweisungen zu geben. Den Flammeri kocht man sehr billig und schmackhaft aus Milch, gewürzt mit Vanille, Zucker und Rum; in die kochende Milch wird Maizena gerührt und die Masse in eine Porzellanform getan, später gestürzt. Zur Fruchttunke, falls man nicht selbst noch eingekochte Säfte in der Vorratskammer hat, kann man Johannisbeergelee flüssig rühren. Auch aus getrockneten Hagebutten und Kirschen lassen sich Fruchtbeigüsse herstellen. Fruchtsäfte sind aber auch nicht teuer im Einkauf.

Zu der tüchtigen Abendschüssel voll zusammengemengten Muses aus Äpfeln und Kartoffeln gibt man dünne, kleine Scheibchen von sogenanntem Frühstückspeck, das Fett, das beim Braten herauskam, gießt man über das Mus, das gern mit Zucker und Zimt bestreut sein kann, aber nicht muß.

Freitag. Mittags: Schwedische Biersuppe. Kartoffelklöße mit Backobst. Abends: Gekochte Mettwurst (auch „Breslauer" oder Kohlwurst oder Halbgeräucherte genannt) mit Perlbohnen (Konserven). Äpfel.

Die Suppe, über der das sympathische blaugelbe Banner weht, ist ebenso nahrhaft wie wohlfeil. Braunbier wird mit einem Stückchen Zitronenschale und etwas Zucker zum Kochen gebracht, dann wird Milch dazu gerührt, die man aber behandeln muß wie Eier, d. h., man muß sie erst mit heißem Bier anrühren und nach und nach in den kochenden Topf geben, sonst gerinnt sie. Man macht diese Flüssigkeit dann mit ein paar Teelöffeln voll Stärkemehl sämig. In Friedenszeiten kommt Zwieback dazu auf den Tisch, was jetzt unnötig ist. — Die Perlbohnen werden am Abend besonders gut schmecken, wenn man sie nur heiß werden und abtropfen läßt. Ohne jegliche Zutat kommen sie in die Schüssel. Aber nebenbei hat man heiße, braune Butter (Margarine?) in der Tunkenkanne — um nicht Sauciere zu schreiben — und ein Schälchen voll geriebenen Schweizerkäses mit auf den Tisch tragen lassen; mit diesen beiden Dingen würzt sich jeder auf seinem Teller die Bohnen. Der Wohlgeschmack ist überraschend.

Zweite Woche.

Sonnabend. Mittags: Siehe erste Woche. Aber mit der Tunke wechselt man ab, und diesmal kann es eine braune Gurkensauce geben. Dann noch Milchkohl. Gemüse, Gemüse, soviel der hausfrauliche Geldbeutel nur irgend vermag! Ich fühle mich geradezu der Natur näher, wenn ich hauptsächlich von Gemüse lebe, und fiele mir mein treuer Hausarzt nicht immer wieder mit Vorträgen über unser Omnivorentum (das klingt doch zarter als „Allesfresser") in die Arme, wäre ich vielleicht schon bei Gras und Kräutern angelangt. — Sonnabend abend? Apfelgrütze mit Milch. Nudeln mit Parmesankäse. —

Die Apfelgrütze wird wie Rhabarbergrütze und alle Frucht- und Milchgrützen gekocht, deren Königin, neben der von Rhabarber, die hochberühmte Rote Grütze (im Sommer aus Johannisbeeren und Himbeersaft mit Zucker) ist, als deren Vaterland man unbedingt Dänemark ansprechen kann! Ach, Kopenhagen! Mit seinen drolligen Kellerwirtschaften in den besonnten, windigen, munteren Straßen. In diesen Kellern gibt es im Sommer Jordbaer med Flöde und rot Gröt med Flöde — sie ist aber mehr Sahne als Milch! Jetzt sind wir durchaus mit Magermilch zufrieden und machen, als Gegengewicht, dafür voll Sorgfalt aus der Grütze ein Meisterwerk. — Nudeln oder Makkaroni werden wir sicher immer haben. In Salzwasser gekocht, abgetropft, mit Butter heiß umgeschwenkt und mit Parmesankäse bestreut, schmecken sie jedermann. Auch sind sie eine billige Sättigung von der besten Bekömmlichkeit.

Sonntag. Mittags: Fleischbrühe in Tassen. Ein gebratener Schweinerücken mit Rotkohl. Vanillecreme mit Makronengebäck. Abends: das Rindfleisch vom Sonnabend mit Kartoffelgemüse. Äpfel.

Nun hatten wir die vorige Woche so mit Eiern gespart, daß eine Creme von drei Eiern, in vanillierte, gezuckerte Milch geschlagen und mit etwas Stärkemehl verdickt, keine Verschwendung ist. Jede Hausfrau kennt die schikanöse Veranlagung der Vanillecreme. Schön dick stand sie in der Kristallschale, und man warf sich in die Brust, daß sie so wohlgeriet. Wenn sie dann erkaltet auf den Tisch kommt, ist sie—peinliche Überraschung — eine dünne Suppe geworden. Hier wird der Tiefsinn des Wortes „Kochkunst“ offenbar. Denn so und nicht anders ergeht es manchem mit Inbrunst konzipierten Werk: nach der Vollendung stellt es sich, entgegen allen hohen Erwartungen, bloß als dünner Guß dar. Hoffen wir für die diesmalige Sonntagscreme das Beste und stellen noch fest, daß Makronen mit dem Krieg nichts zu tun haben, weil sie nur aus Mandeln, Zucker und Eiweiß bestehen. — Den Rotkohl kocht man gleich für zwei Mahlzeiten. Kohl! Früher war das für manchen vorsichtigen Magen ein Wort, in dem gleich etwas wie ein Trommelwirbel von Mahnungen mitklang. Wie sind wir nun ruhevoll im Besitz seiner Mengen! Welche Fülle der Verwendung läßt er zu! Rot eignet ihm eine gewisse Feudalität, denn er war immer in der guten Gesellschaft von Jägern, Wild, nordischem Geflügel, Roastbeefs, Gänsen und gefüllten Schweinsrippen. Weiß ist er konzilianter und paßt sich den verschiedensten Bereitungsarten an, z. B. kleingeschnitten, in Salzwasser gar gekocht, abgegossen, mit Milch gestovt. (Daß man viele Gemüse unter fast gänzlicher Ersparung von Butter mit Milch anmachen kann, ist wenig bekannt, z. B. auch Mohrrüben, mit etwas Mehl bestäubt, ein bißchen Butter, Milch und gehackte Petersilie daran, gewinnen eine gewisse Lieblichkeit, und die ältesten Mohrrüben, klein zerschnitten, kokettieren in dieser Zubereitung, als seien sie höchst jugendliche Karotten). Weißkohl, du dauerhafter Ackerbürger, solides Wesen du, voll Urwüchsigkeit, wie könnten wir jetzt ohne dich den Speisezettel machen! Man kann ihn mit Rind- wie mit Hammelfleisch zusammenkochen; mit Sellerieſcheiben und Kartoffelscheiben und Stücken von Hammelbrust zu einem Irish stew verarbeiten —

Heil unsern Freunden von der grünen Insel Erin, Isoldens, der Herrlichen, Mutterreich, Heil auch für dies Gericht! Aushöhlen kann man die weißlichen, festen, friedvollen Bomben und mit Frikadellenteig (Boulettenteig) füllen; man kann um Rollen von Fleischresten Kohlblätter wickeln und diese wurstartigen Gebilde schmoren. In Schweinsbratenfett, Kümmel, Äpfeln und Essig kann man ihn feingehobelt kochen. Es geht ihm wie manchem Plumpen: seine Erscheinung entbehrt der schönen Linie, aber sein Charakter ist wertvoll!

Den Rindfleischrest schneiden wir diesmal in möglichst nette Scheiben, streuen Kapern und gehackte Petersilie leicht darüber und legen rund herum einen Kranz von Gurkenscheiben, abwechselnd mit Scheiben von roten Rüben. Sollte der Rest dazu zu karg sein, verwandeln wir ihn in einen Fleischsalat von gänzlich anderer Natur als den des vorigen Mals. Das Fleisch wird sehr fein gewiegt, mit deutschem Senf, Essig, Öl, ein wenig Zucker und gehackter Petersilie angemacht. Ist dieser Fall vonnöten, gibt die Hausfrau noch eine Büchse Sardinen her, falls das Familienoberhaupt anspruchsvoll ist. Das Kartoffelgemüse wird wie folgt bereitet: Geschälte Kartoffeln werden roh in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und mit so wenig Wasser aufgesetzt, daß nichts abgegossen zu werden braucht. Salz nicht vergessen. Zum Schluß kommt ein wenig Butter und gehackter Kerbel oder andere Kräuter oder Petersilie dazu. Weil Sonntag ist, kann man Weichkäse als Nachtisch geben, der sich wohl sehr gut ohne Butter, aber nicht ohne eine Scheibe Brot essen läßt.

Montag. Mittags: Minestra. Apfel- und Orangensalat. Abends: Leberwurst und Kartoffelmus, Specktunke. Äpfel.

Zurzeit, da ich diese Zeilen schreibe, weiß ich noch nicht, ob wir fortfahren können, Italien zu lieben, wenn auch mit leisem Achselzucken. Aber ich denke, Kunstwerke und Gerichte sind international, und wir wollen alle willkommen heißen, vorausgesetzt, daß ihre Schöpfer nicht gegen uns undankbare und gehässige Erklärungen losgelassen haben. Das hat nun der Erfinder der Minestra gewiß nicht getan, denn seinen Namen kündet kein Lied, kein Heldenbuch. Aber er verstand was von Essen und Nährwert. Das steht fest. Wer am Vortage der Minestrakocherei von 1—2 Pfund frischen Knochen (Ochsen)

eine Brühe kochen mag, versäume es nicht; sonst schneide man ½ Pfund Rindfleisch in Stücke und zerkoche es mit in der Suppe. Alles Suppenkraut kommt hinein. Dazu mehrere große, in Stückchen zerrissene Weißkohlblätter; viel Röhrenmakkaroni — die oft recht fest und trocken sind und am besten ¾ Stunden mitkochen — in kleine Teile zerbrochen und Tomaten sind die weiteren Bestandteile. Kann man keine frischen Tomaten erhalten, nimmt man Konserven. Die ganze Geschichte muß sehr breiig werden, wenn auch der Löffel nicht darin zu stehen braucht. Diese florentinische Kochtopfkomposition wäre aber nicht vollständig instrumentiert, wenn nicht die Schüssel mit geriebenem Parmesankäse dazu käme, den sich am besten jeder Tischgenosse selbst in den Teller streut. Es gibt Naturen von großer Leistungsfähigkeit; sie vermögen drei Teller Minestra zu bezwingen. Der Normale ist nach zweien für die nächsten Stunden aus der Reihe der Ernährungsbedürftigen ausgeschieden! — Der Salat aus Apfel- und Apfelsinenscheiben ist nichts als ein eingezuckertes Durcheinander beider sauber zerschnittener Fruchtsorten; besonders die Orangenscheiben dürfen nicht aussehen, als hätten sie zerlumpte Ränder. — Zur Leberwurst und dem Kartoffelbrei abends wird man gern Speck geben, in winzige Würfelchen zerkleinert, bräunlich gebraten, als Beiguß; Menschen, die Zwiebeln mögen, schneiden ein paar Scheiben mit in die Pfanne, wenn der Speck brät.

Dienstag. Mittags: Graupen- oder Kartoffelsuppe, Bratwurst, Rotkohl. Äpfel. Abends: die Reste des Schweinebratens in seiner Tunke oder zu Frikandellen (Bouletten) verarbeitet, mit Gurken oder frischem Rapunzelsalat. Käse.

Die Suppe haben wir selbstverständlich auf dem Knochen des kleinen Schweinerückens gekocht. Vermutlich hatten wir ihn fast ganz verzehrt, und von seinem Rest ließen sich appetitliche Scheiben nicht mehr schneiden. Aber mit Messer und Gabel löst man alle Fleischteile vom Knochen und wiegt sie fein. Mit eingeweichtem Brot und einem Ei kann man schmackhafte Frikandellen davon machen, zu denen aber ein Salat gehört. Viel zu wenig wird dieser in Norddeutschland gegessen! Der von Rapunzel, auch Feldsalat genannt, ist in den Vorfrühlingsmonaten und im Spätherbst immer zu haben. Er wird zuerst mit Öl gut vermengt. Dies empfiehlt sich über-

haupt fast bei allen Salaten, auch dem von frischen Gurken. In dem Zitronensaft (oder Essig) wird Salz, Senfpulver und ein winziges Bißchen Pfeffer aufgelöst und untergemengt. Zuletzt noch ein gehacktes, hartes Ei hineingelockert. Zur Salatbereitung gehört eine flotte Hand, die mit Löffel und Gabel das Blattwerk hebt und fallen läßt, immer wieder, bis es gewissermaßen ermüdet ist. —

Wenn erst am Gebüsch die harten, grünen Knospen schwellen und das Herz alle Tage auf hohes Glück wartet — jetzt denken wir alle nur an eines — dann wandert man gern weit hinaus ins Freie. Tut es jetzt nie, ohne die Blicke auf das sprossende Grün am Wegrain zu richten und aufzumerken, ob junge Löwenzahnblättchen da sind! Sie geben einen entzückenden Salat. Auch der in botanischen Dingen gänzlich Ungeübte kann ihre zackigen Lanzenblätter nicht verkennen. In Süddeutschland sammelt man sich auch junge Brennesseln; sie ähneln sehr im Geschmack dem Spinat.

Mittwoch. Mittags: Linsen- oder Erbsensuppe. Fische. Käse. Abends: Steckrüben und Kartoffeln, zu sehr weichem Brei zusammengekocht. Apfelmus.

Von vornherein wurde uns Vorsicht im Verbrauch von Hülsenfrüchten angeraten. Es steht aber zu vermuten, daß die Heeresverwaltung sich ihren Bedarf sicherte. Und so wollen wir doch gelegentlich von diesen Waren kaufen, was in den Geschäften immer noch angeboten wird. — Das Steckrübengericht (auch Wruken oder Erdrüben, Kohlrüben genannt) kann man schon mittags kochen. So eine Steckrübe ist ein wuchtiges, hartes Geschöpf; für drei Personen z. B. genügt eine halbe; in fingerlange Stücke zerschnitten, muß sie mindestens 2½ Stunden sanft auf dem Feuer brodeln; die Kartoffeln kommen erst hinein, wenn die Rüben fast gar sind. Sie gehören zu den Gerichten, die durch Aufwärmen eher gewinnen als verlieren. Da man zum Mittag für die ebenfalls lange kochende Hülsenfruchtsuppe ein ausdauerndes Feuer haben mußte, so geht es in einem hin.

Donnerstag. Mittags: Hammel- oder Lammfleisch, mit Weißkohl zusammengekocht, Kartoffeln. Orangecreme. Abends: Dicker Milchreis mit Zucker und Zimt. Käse.

„Orangecreme" — das klingt nach was. Es ist aber eine höchst einfache, für die Zunge erquickliche Kleinigkeit. Zwei Eigelb rührt man mit Zucker schaumig, gibt den Saft einer halben Zitrone und den von drei Orangen dazu. Den Zucker kann man vorher an ihren Schalen abgerieben haben, das gibt stärkere Farben und mehr Duft. Die aufgelöste Gelatine — acht Blatt auf ein Liter Masse — tut man dazu; sie ist natürlich heiß in ihrer großen Obertasse voll Wasser. Man rührt so lange, bis man sieht, die Creme wird dicklich, dann erst mengt man rasch das geschlagene Eiweiß hinein. In der Form erstarrt, wird sie gestürzt und mit Gelee umlegt; hat man aber den dunklen Verdacht, daß sie zu den Geschöpfen ohne verläßliche Festigkeit gehören könne, gibt man sie lieber in eine Kristallschale.

Freitag. Mittags: Gemüsesuppe. Grießklöße mit Backobst. Gebratene Speckscheibchen. Abends: Bratkartoffeln und eingelegte Heringe.

Da die Grießklöße nicht so sättigend sind wie Kartoffelklöße, unterstützt man die Ernährung durch Beigabe kleiner, gebratener Speckscheiben. Das ausgelassene Speckfett kommt in den Fettopf. — Die Heringe sind jetzt nicht mehr sehr gut. Wenn die Heringschwärme die gleiche deutschfreundliche Gesinnung erweisen wie vorigen Frühling, wo sie in ungeheuren Schwärmen in die Ostsee einzogen, werden wir ja im Vorsommer schon frische Matjes haben. Das war ein wunderbares Phänomen vorigen März und April: die Fischer in Travemünde konnten die Mengen kaum bezwingen, und in ihren tiefen Nachen standen sie bis zu den Knien in dem silberschuppigen Gedränge und schaufelten mit hölzernen Riesenspaten den Käufern für 10 Pfennig den Eimer voll. Möchte sich dieser Nahrungstrom aus den Meereswogen abermals hereinergießen! Jetzt müssen wir dem vorjährigen Hering etwas liebevoll zureden, damit er recht wohlschmeckend wird. Man legt die Heringe für zwei Tage und Nächte in Wasser. Dann häutet man sie und zerlegt sie in vier lange Streifen oder in kleinere Stücke. In einem Steintopf hat man eine Art Marinade vorbereitet von Senf, Essig, Lorbeerblatt, ein paar schwarzen Pfefferkörnern und einer Zwiebelscheibe. Auch die Heringsmilch kann man mit hineinverrühren. Wenn in dieser Tunke die Heringe einen Tag liegen, sind sie milde und weich.

Und so wären wir schon herangekommen an die

dritte Woche.

Sonnabend. Mittags: wie bekannt. Nur nimmt man zur Abwechslung grüne und weiße Bohnen zum Rindfleisch. Abends: Apfelgrütze mit Milch. Sülze und Prinzeßkartoffeln.

Das Mischgemüse ist so herzustellen: Eine Handvoll weißer Bohnen, abends vorher eingeweicht, kocht man gar, tut dann Schnittbohnen aus der Konservenbüchse dazu und außer ein wenig Butter noch Essig und Zucker. Es sind also süß-saure Bohnen. —

Die Sülze stellt man sich selbst her, während es sonst vor allem für großstädtische Hausfrauen klüger ist, Dauerwaren vom Schlächter zu entnehmen. Ein einziges verdorbenes Stück, eine einzige mißratene Pökelung hebt die Ersparnis auf und verkehrt sie in Verlust. Zur Sülze kocht man kleines Pökelfleisch und würzt den Essigsud, der aber nicht zu scharf sein darf, mit einer Zitronenschale und schwarzen Pfefferkörnern, vielleicht auch ¼ Lorbeerblatt und einer kleinen Zwiebel. Dem durchgeseihten Sud wird mit Hausenblase oder Gelatine nachgeholfen, denn ganz aus eigener Kraft wird er nicht starr. Das Fleisch kommt sehr klein zerschnitten hinein. Ist sie in der Form erkaltet, putzt man sie mit Gurkenscheiben, Rotebeet, Kapern, Zitronenscheiben — wie man's gerade hat und mag — aus.

Sonntag. Mittags: Grünkernsuppe. Geflügel mit Blumenkohl und grünem Salat. Orangen. Abends: Bratkartoffeln mit den Rindfleischresten in Eierkuchenteig. Käse.

Den Fleischbrüherest vom Sonnabend verkocht man diesmal mit Grünkernmehl. Für das Geflügel muß man schon extra in die Tasche langen. Aber wer nicht ängstlich sparen muß, soll eigentlich sooft als möglich Geflügel und Wild essen; es nimmt den Beständen an Volksernährung ja nichts, schont sie im Gegenteil. — Blumenkohl ist fast unser billigstes Gemüse geworden. Eine Tunke stellt man am einfachsten aus einer Mehlschwitze — die Margarine verträgt — und dem Kohlwasser her. Über den angerichteten Blumenkohl kann Parmesankäse gestreut werden. — Da wir abermals sehr sparsam mit den Eiern gewesen waren, können wir einen leichten Eierkuchenteig machen und die Rindfleischreste, in dünne Scheiben geschnitten, darin umwenden, um sie dann sehr rasch, aber sehr rasch zu braten.

Montag. Mittags: Gemüsesuppe. Mehlpudding mit Frucht- oder Rotweintunke. Abends: Wurst in Biertunke. Kartoffelmus. Äpfel.

Von der zugewiesenen Brot- und Mehlmenge kann ein kleiner Hausstand sich jede Woche 300 Gramm, ein großer 600 Gramm Mehl geben lassen. Die Küche verbraucht bei kluger Berechnung aber keineswegs diese Menge und spart jede Woche etwas über. Dann hat man einmal so viel beisammen, daß es zu einem Mehlpudding reicht. Jedes Kochbuch bringt dazu Rezepte; fast alle geben aber die Zahl der Eier zu groß an. Starkes Rühren und Schlagen gibt jedem Teig mehr Luft und lockert ihn sehr. — Wurst in Biertunke ist wohl durchaus norddeutsch. Braunes Bier, mit Gewürz, einem Stück Zucker, einem Messerstich Butter wird gekocht und etwas sämig gemacht, darin zieht dann die Kohlwurst ein Viertelstündchen. Es mundet gleich bei erster Bekanntschaft.

Dienstag. Mittags: Geräuchertes Schweinefleisch mit Grünkohl und rundgebratenen Kartoffeln. Apfelmus. Abends: Rhabarbergrütze mit Milch. Sülze, Käse, Butter und Brot.

Es ist wahrscheinlich das letztemal, daß man ihn noch essen kann. Der Grünkohl bleibt bis in den Frühling hinein nur recht kurz und frisch, wenn er manchmal im Schnee steht. Und es ist ja nicht allzu oft von oben herab der linde weiße Puder

auf die krausen grünen Blätter gesunken. Man kocht ihn gleich für zweimal! Die kleinen, abgepellten Kartoffeln dazu werden recht braun in der Pfanne gebraten; viele Köchinnen bestreuen diese Kartoffeln in der Pfanne mit Zucker, was ihnen malerischen Glanz gibt.

Mittwoch. Mittags: Grüne Erbsensuppe. Frische Heringe mit Kartoffelsalat. Äpfel. Abends: Reis mit Tomatentunke. Käse.

Inzwischen sind längst die Heringe gekommen; wenn nicht in Schwärmen, so doch in kleineren Mengen, und auch dann sind sie sehr billig. Man nimmt sie aus. Es ist etwas mühsam, aber so viel appetitlicher, als sie, wie manche tun, unausgenommen zu braten. Sie werden scharf in Fett gebraten. Man brät so viel, daß für eine Abendmahlzeit noch welche in Essig gelegt werden können. — Der Reis zur Tomatentunke wird dick in Wasser gekocht, braucht aber einen guten Stich Butter. Man bringt ihn sehr heiß auf den Tisch. Wie liebenswürdig ist der Anblick des weißen Berges, um dessen Fuß die rötliche Flut sich schmiegt. Vor der Phantasie steigen ferne Landschaften auf, und das erfahrenste Mitglied der Tischrunde erzählt allerlei vom Reis. Nämlich, daß es unzutreffend ist, wenn vom Mangel an diesem Nahrungsmittel gesprochen wird; die Hauptzufuhren an Reis finden in den Monaten April bis August statt, und so war, als der Krieg ausbrach, die Versorgung bereits gesichert. Nur drei für Bremen bestimmte Dampfer erreichten den Hafen nicht mehr; zwei wurden von den Engländern aufgebracht, einer konnte einen Nothafen anlaufen. Durch Ausbleiben dieser drei Schiffe entstand zwar eine Lücke im Reisbestand, die indes durch das infolge des Krieges aufgehobene Reisexportgeschäft mehr wie doppelt wieder ausgeglichen wurde. 1913 bezifferten sich die Zufuhren am 1. August auf 288 901 Tons à 1016 Kilo; am 1. August 1914 auf 287 133 Tons. Die große Reis- und Handelsgesellschaft in Bremen ist nicht schuld an der ungerechtfertigten Preissteigerung des Reises, hat vielmehr sehr vaterländisch gehandelt. Über die Haltung der „Allgemeinen Reisgesellschaft G. m. b. H." in Hamburg, die eine englische Gründung unter deutscher Flagge ist, weiß die die Tischgenossen belehrende Stimme keine Auskunft zu geben.

Wenn muntere Reden sie begleiten, fließt nicht nur die Arbeit besser fort, sondern auch die Mahlzeit wird angenehmer, die ja stets ein Ausruhen von den Tageslasten bedeuten soll und nicht etwa die Gelegenheit für die Frau, dem Mann von all ihren Ärgernissen mit Dienstboten und Kindern zu erzählen. Tut sie es aber doch, darf der Mann, auf meine Verantwortung, glauben, daß die Frau mehr schuld an den Ärgernissen trägt als die Dienstboten und Kinder; denn sie gibt ihm ja den sprechenden Beweis ihrer Rücksichtslosigkeit und Unbeherrschtheit, indem sie ihm auch noch die Essensstunde verdirbt!

Donnerstag. Mittags: Das geräucherte Schweinefleisch und der Grünkohl vom Dienstag, mit Prinzeßkartoffeln. Kompott von getrockneten Pflaumen. Abends: Kartoffelkuchen mit Rhabarberkompott. Käse.

So sehr der Küchenzettel auf Abwechslung Bedacht zu nehmen hat, gibt es doch eben einige Gerichte, die günstiger für den Geschmack wie für das Hausstandsgeld sich stellen, wenn sie gleich für zweimal gekocht werden, wozu der Grünkohl und das Rauchfleisch gehören. Eine kleine Note der Veränderung kommt hinein in den Charakter der Mahlzeit durch die anders bereitete Kartoffel. Prinzeßkartoffeln sind heiß und rasch eine halbe Stunde vor Tisch abgepellte Kartoffeln, die im Topf mit ein paar Eßlöffel voll Milch (zu anderen Zeiten auch mit Butter) gründlich umgeschwenkt werden und noch etwas so auf dem Herde stehen müssen.

Freitag. Mittags: Graupensuppe. Makkaronipastete. Apfelmus. Abends: eingelegte Bratheringe mit Bratkartoffeln.

Von der Brühe, worin am Dienstag das Rauchfleisch gekocht ward, hatte man schon etwas genommen, um am Mittwoch die Erbsensuppe zu kräftigen. Nun nimmt man den Rest zur Graupensuppe. Recht große Graupen sind jetzt empfehlenswerter; man weicht sie am besten schon abends zuvor ein. Es ist auch ausgiebiger, sie nicht durch ein Sieb zu streichen, sondern sie in der Suppe ganz zu lassen. — Ohne Zweifel sind noch kleine Rauchfleischreste da; sie sind durchaus verwendbar in ganz veränderter Form auf den Tisch zu bringen. Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht, abgetropft in eine sehr

dünn ausgebutterte Backform geschichtet, wobei man die fein-zerwiegten Fleischreste und Parmesankäse zwischenstreut. Dieser bildet auch den obersten Belag, mit kleinen Butterbröcklein dazwischen. Man backt die Makkaroni noch etwa zwanzig Minuten. — Die Bratheringe hatte man am Mittwoch, als sie erkaltet waren, in mit Gewürz gekochten und gleichfalls erkalteten, nicht zu scharfen Essig eingelegt. So sind sie gerade am übernächsten Tage sehr gut von Säure durchzogen.

Vierte Woche.

Sonnabend. Mittags: Einmal kein Rindfleisch, sondern einen Fleischpudding, mit Pellkartoffeln und Salz- oder Senfgurken. Käse. Abends: Zungenwurst, Kartoffelmus, Speckbeiguß. Äpfel.

Der Fleischpudding ist eine sehr ergiebige Schöpfung aus frischem, gehacktem Fleisch (jetzt nur Rind und Schwein), das genau so zubereitet wird wie für Frikandellen, resp. Buletten. Aber man macht eine doppelte Portion davon und schlägt das Eiweiß zu Schnee. In der Puddingform 1½ Stunde gekocht, stürzt man ihn, wie jeden anderen warmen Pudding auch. Was am Mittag nicht verzehrt wird, gibt noch einen oder zwei Abende mit Gurken, Salat oder Rootebeet und Bratkartoffeln ein gutes Essen.

Sonntag. Mittags: Spinat. Ochsenbraten oder Mürbebraten mit Salat und Kartoffelbällchen. Punsch- oder Weingelee. Abends: Kalter Fleischpudding mit Gurken. Käse.

Den Spinat gebe man als Vorgericht, verziere ihn aber nicht mit Eiern. Er ist durchgerührt und mit etwas Rahm gestovt worden. Vom Kriegsbrot schneide man dreimarkgroße Stückchen, lege auf jedes etwas Ochsenmark (der Schlächter berechnet 10 bis 20 Pf. dafür) und backe sie rasch sehr knusperig. Man legt die Markbrötchen rund um den auf flacher Schüssel angerichteten Spinat. Kleine Familien nehmen besser ein Stückchen Mürbebraten, das gespickt wird; für eine kopfreichere Tischgesellschaft ist der Ochsenbraten (von der dünnen Lang-, Hochrippe) vorteilhafter. Da die Kartoffeln von Woche zu

Woche mehr der Verschönerung bedürfen werden, kann man sie mannigfach verarbeiten. In der Schale gekochte, geriebene Kartoffeln mischt man mit Salz, einigen Löffeln saurem Rahm und einem Eigelb, schlägt das Weiße zu Schnee, formt kleine Kugeln und backt sie in Fett. Sonst hatten wir im Frühling schon die Maltakartoffeln und die „Französischen". Ein Teil von diesen gehörte auch zu den angenehmen Täuschungen, denen man so willig mit seinem Geld nachläuft. Denn es waren keineswegs alles wirklich neue Kartoffeln, sondern vorjährige Frühkartoffeln, auf Malta in Erdgruben sorgsam konserviert. Die besten neuen Kartoffeln kamen — aber selten zu uns — meist nach England, das sich alle Zonen und Länder zu seinem Wohlleben tributär machte — aus Jersey und Guernsey. Auf diesen wunderbaren, den Franzosen von den Engländern geraubten normannischen Inseln, am Ausgang des Kanals in den Atlantik, wächst und gedeiht alles in Üppigkeit: Artischocken, Trauben, Ananas, Frühgemüse. Durch die Markthallen dort zu schlendern, an den Zäunen der Gärten zu stehen, ist für den Gemüsefreund ein schwelgerisches Schauen. Aber wie gern verzichten wir in diesem Frühjahr auf all die guten Sachen, für die man sonst nur zu leichtherzig Geld übrig hatte.

Enthaltsamkeit ist das Vergnügen
An Dingen, welche wir nicht kriegen.

Und diesem Vergnügen geben wir uns jetzt voll Stolz hin und voll Hohn gegen England!

Das bescheidene Essen wird uns auf das herrlichste zur Nebensache. Denn unsere Stimmung ist dankbar, erhoben, voll Zuversicht. — Vergessen wir aber nicht den Sonntagstisch und schlagen schnell nach, in jedem Kochbuch steht's, wie ein Wein- oder Punschgelee zustandezubringen ist. Die Makronen dazu kaufen wir beim Konditor, der auch mal in Nahrung gesetzt werden will.

Montag. Mittags: Kartoffelsuppe. Dominikaner. Äpfel. Abends: Spiegeleier mit Bratkartoffeln. Orangen.

Das schlichte Wesen der Kartoffelsuppe ist keineswegs einseitig. Auch in sie hinein kann man Abwandlungen bringen, z. B. durch einen Zuguß von guter Milch oder indem man sie mit kleinen Speckwürfelchen und derem ausgebratenen Fett

pikanter macht. Zutat von Petersilie und frischer Butter gibt ihr am meisten Zartheit. — Die prächtigen Dominikaner von Santa Maria Novella in Florenz werden auch nicht wissen, wie sie dazu kamen, einem süßen Reispudding den Namen zu geben. Aber dunkelbraun und weiß ist auch sein Gewand. Reis wird in Milch weichgekocht (z. B. ¼ Pfund Reis braucht ⅜ Liter Milch). Ist er gar und etwas verkühlt, rührt man zwei Eigelb, ein walnußgroßes Stückchen Butter, Zucker, Zitronenschale (abgerieben) und den Eischnee darunter und kocht ihn in der Form, die mit geschmolzenem Zucker ausgegossen werden kann, noch eine Stunde. Schokolade wird auf dem Feuer mit Wasser zerrührt, viel davon auf wenig Wasser! So ist es schon die fertige Tunke. Diese Speise ist aber sehr süß und mehr für Frauen und Kinder. Vielleicht ist für den Hausvater noch ein Stück Mürbebraten von gestern da, das man ihm mit etwas Meerrettig und Gurke aufputzt. — Die Hühner haben derweil begonnen, ihre Frühlingspflichten emsig zu erfüllen; die Eier sind billiger, und man gönnt sich einmal Spiegeleier auf kleinen Speckstückchen; der Hausvater, der immer vorgeht, denn er ist der Ernährer und Erhalter der Familie, bekommt natürlich mindestens zwei Eier. Früher hieß es immer: ein Ei ist gleich einem halben Pfund Fleisch. Ich weiß nicht, ob die Nahrungschemie diesen Satz bestätigt oder verworfen hat; aber ich weiß, daß ein Spiegelei mit Bratkartoffeln eine auskömmliche Abendsättigung ist.

Dienstag. Mittags: Krautreissuppe. Schweinskoteletten mit Mohrrüben. Äpfel. Abends: Kartoffel- und Apfelmus mit Specküberguß. Käse.

Die Suppe kocht man aus den Knochen des Ochsenbratens oder tut ein paar Bouillonwürfel daran. Dem Reis gibt man besonders viel Suppenkraut und gehackte Petersilie als Würze. — Die Mohrrüben müssen es geahnt haben, daß sie berufen sein würden, bis in den Frühling und Vorsommer hinein der gedankenvollen Hausfrau ein Trost zu sein. Derartige gigantische Stangen, wie sie die letzte Ernte gebracht hat, sind in der Geschichte der Mohrrüben wohl noch nicht aufgezeichnet. Wie angenehm man sie mit Milch stoven kann, erwähnte ich schon. Man kann aber auch die mürbe gekochten in Scheiben schneiden und diese in der Pfanne fast braten, unter Zwischengabe von

Salz und gehackter Petersilie. Ferner lassen sie sich durchrühren und sehen als Mus wunderhübsch aus; auch zu Suppen sind sie so verwendbar, brauchen dann aber einen Schuß Madeira, um kräftig zu schmecken. Solange die zarten jungen Karotten also noch sehr teuer sind, kann die Köchin auch der ältesten Mohrrübe noch Reize anschmeicheln.

Mittwoch. Mittags: Blumenkohlsuppe. Fisch. Käse. Abends: Gebratene Würstchen mit dem Kartoffelsalat nach der Gelbveigleinweis'. Äpfel.

Zur Blumenkohlsuppe kann man durchaus die kleinsten und unansehnlichsten Köpfe nehmen, die gründlich zerkocht, durch ein Sieb gerieben und mit einer Mehlschwitze angemacht werden.

Donnerstag. Mittags: Sauerkraut, Pökelfleisch und — wenn noch erhältlich — Erbsenmus. Äpfel. Abends: Dicken Reis mit Zucker und Zimt. Käse.

In Bayern habe ich mir mal zeigen lassen, wie man Sauerkraut am besten kocht: Im Topf siedet das Wasser mit dem Fett, das zu gleichen Teilen aus Butter und Schmalz besteht. In dies kochende Fettwasser schüttet man das ungewaschene Sauerkraut und läßt es an die drei Stunden sachte schmoren, wobei das Wasser fast verdampft. Alle anderen Zutaten sind Wahn oder Lüge; Wein, Champagner daran eine theatralische Geste!

Freitag. Mittags: Gemüsesuppe. Kartoffelklöße mit Backobst. Abends: Schwarzwurzeln, worin kleine Frikandellen von frischem Hackfleisch geschmort wurden. Orangen.

Die Schwarzwurzeln müssen sofort nach dem Putzen in Milch und Wasser oder Essig und Wasser geworfen werden, weil sie sonst braun anlaufen. Ihr Spargelgeschmack ist milde, ihr Nährwert erheblich. Die Brühe, in der sie mit den kleinen Frikandellen oder Fleischklößen gar wurden, bindet man ein wenig.

Ich denke nicht daran, die Leserin noch in die fünfte Woche hineinzugeleiten, und will nur noch ein Gericht angeben, das von Rindfleischresten zu bereiten ist und auf allen Kriegs- und Handelsschiffen wohl jeden Sonnabendabend gegessen wird. Das ist der Labskau! Um ihn ganz richtig herzustellen, braucht man eigentlich persönliche Beziehungen zur Marine und die Kraft von ein paar Seemannsfäusten. Mir hat es jemand gezeigt, der mir sehr nahe steht. Also: Im hohen Topf schmort in einem Stück Butter eine Zwiebel, die herausgenommen wird, ehe die (ohne Schale gekochten) Kartoffeln, die feingewiegten Rindfleischreste, etwas Pfeffer und Salz hineinkommen. Mit der Reibekeule wird nun derart im Topf herumgearbeitet, daß nach etlichen Anstrengungen äußerster Körperstärke — fast müßte man Mitglied eines Athletenklubs sein! — kein Menschenauge, selbst nicht durch eine Lupe mehr zu erkennen vermag, daß dies Kartoffeln und Fleischreste waren. Es ist eine untrennbare, feste, ganz unkörnige Masse geworden. Auf der heißen Schüssel gibt man dem Labskau dann mittels zweier Löffel eine längliche Form, gleich einem Bergrücken. Salzgurken sind die unzertrennlichen Begleiter des Labskaus, ohne sie ist sein Dasein nur melancholisches Fragment.

Wenn wir nun diesen vierwöchigen Speisezettel vom gegenwärtigen volkswirtschaftlichen Notstandpunkt aus betrachten, so dürfen wir uns sagen, daß wir Kalbfleisch gar nicht, Butter und Eier sparsam, Mehl und Brot wenig verbrauchten. Außerdem hatten wir jede Einförmigkeit vermieden und manche, ja die überwiegende Mehrzahl der Gerichte kam binnen vier Wochen nur je einmal vor. Daß der Speiseplan, obschon es bald Frühling wird, einen mehr winterlichen Charakter trägt, liegt hauptsächlich im zu verwendenden Material. Gewiß

wird jedermann, der es sich gestatten kann, oft Sauerampfer, Spinat, Spargel auf den Tisch bringen, sobald sie zu haben sind. Aber ehe neue Gemüse und gar erst Kartoffeln derart reichlich auf dem Markt erscheinen, daß sie der allgemeinen Ernährung dienen können, wird es Mitte, vielleicht Ende Juni. So tut man noch lange besser, die Feldfrüchte der vorigen Ernte schmackhaft zu verwerten.

Unseren Frühstückstisch bestellen wir mit Brot, viel Marmelade, wenig Butter, Tee, Kaffee oder Kakao, und wo Kinder sind, sollen sie vorwiegend mit Haferflocken oder Haferschleim in der Frühe gesättigt werden, der auch Erwachsenen treffliche Ernährung bedeutet, falls sie nicht aus irgendeinem gesundheitlichen Grund seinen großen Eiweißgehalt scheuen. Wer den Fruchtaufstrich sehr wohlfeil beschaffen will, kann dazu einfach dickes Apfelmus nehmen, das gegen den Frühling hin mit ein paar Tropfen Zitronensaft oder einem Teelöffel voll Rum aufgefrischt werden darf. Auch auf böhmisches Pflaumenmus, nochmal mit einem Stückchen Zitronenschale und ein paar Tropfen Zitronensaft durchgekocht, wollen wir nicht voll Hochmut herabsehen. Von den reichlich herankommenden Orangen koche man sich Marmeladen.

Es ist sehr leicht möglich, daß die Butterpreise häufig Schwankungen erfahren, und daß gelegentlich Dänemark und Schweden, wenn sie nicht nach England verschiffen können, uns große Buttermengen anbieten. Selbst dann müssen wir sparsam mit ihr bleiben, können uns aber noch reichlicher Vollmilch und Rahm gönnen. Denn Butter kann für die Ernährung durch vielerlei Fette ersetzt werden; für Milch gibt es keinen Ersatz; sie ist eines der alleredelsten Volksernährungsmittel, denn sie kommt vor allen Dingen den Kindern zugut.

Von der Anhäufung von Vorräten sehe man immer ab! Dazu gehören Räume, die in den modernen Etagen nicht vorhanden sind. Auch wer gute Speisekammern und Platz hat, verzichte darauf.

Daß sich in jeder Speisekammer ein Fettopf befinden muß, in dem alle Fettreste zusammenkommen, außer denen von Hammelfleisch, versteht sich. Ich mache noch besonders darauf aufmerksam, daß Ochsennierentalg, sorgsam ausgeschmolzen, als Fett für jeden Kenner noch über Butter steht und zu jeglicher Braterei verwendbar ist.

Die Geschäfte sollen verdienen, ihr Betrieb muß lebhaft bleiben. Deshalb sollen auch Hausstände, die es sich leisten können, nachdem sie reich und überreich für alle Kriegshilfen opferten, gern ihren Gästen die Delikatessen vorsetzen, oder sie sich selbst gönnen, die in den Handlungen noch angeboten werden. Da geht es ja nicht um Volksernährung. Und der Verbrauch von eßbaren Kostbarkeiten ist keine allgemeine Frage und Sorge.

Über die Kochdauer der Gerichte sagte ich nichts, weil jetzt Grudeherde, Kochkisten, Kochbeutel, Senkingherde, Kachelherde, eiserne Kochmaschinen, Gas- und elektrische Herde in Gebrauch sind. Jede Frau weiß, daß die ersten drei Arten die doppelte und dreifache Zeit zum Garwerden der Speisen brauchen. Deshalb ist es am gesündesten, sie zu benutzen.

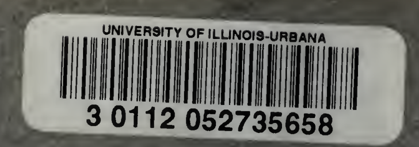
Jede vernünftige Frau hat sogleich nach Kriegsbeginn die ganze Führung des Hauswesens auf eine bescheidene Stufe gebracht. Nur mit Mehl und Brot uns sehr knapp einzurichten, lernten wir erst seit dem Jahresende. Der vaterländische Zwang, das Material zu ehren und klug zu verwalten, ist eine großartige Erziehung für uns. Wir bedurften ihrer. Die Üppigkeit war peinlich geworden! Wir haben sie abgestreift, denn daß sie die Vorläuferin des Niedergangs bei den Völkern ist, haben wir noch zur rechten Stunde eingesehen.

Ein Mensch, der mit seinem Geld und seiner Zeit nicht nützlich umgeht, ist in Friedenzeiten ein Schädling. In Kriegszeiten ist er ein Verbrecher!

Jede einzelne Frau im ganzen Deutschen Reich möchte ich in einer gewissen Hinsicht mit Größenwahn erfüllen. Jede soll denken: auf mich, gerade hauptsächlich auf mich kommt es an; 70 Millionen Deutsche sehen auf mich und werden mich mit furchtbaren Anklagen erdrücken, wenn gerade ich nicht klug und sparsam mit den Vorräten walte; ich allein wäre für eine wirtschaftliche Niederlage verantwortlich!

Und wenn es hier und da einmal mühsam wird, wollen wir an das derbe Wort von Vater Goethe denken:

„Die Welt ist nicht aus Brei und Mus geschaffen,
Deshalb haltet euch nicht wie Schlaraffen;
Harte Bissen gibt es zu kauen:
Wir müssen erwürgen, oder sie verdauen.“


UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
3 0112 052735658